

румяные БУЛОЧКИ, ВАТРУШКИ, ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ

Москва
ЭКСМО
2006



СОДЕРЖАНИЕ

ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

250 г маргарина, 1 яйцо, 500 г муки,
5 ст. ложек сахара, фрукты, варенье

1 Маргарин растопить, добавить яйцо, взбитое с сахаром.

2 Все смешать, добавить муки.

3 Тесто разделить на 5 шариков и поставить в холодильник на 2 часа.

4 В форму натереть 2 шарика, сверху уложить фрукты (яблоки, лимон и др.), немного варенья, чуть присыпать сахаром, а сверху натереть еще 3 шарика.

5 Выпекать в духовке 1 час.



ЧАЙНЫЙ ПИРОГ

500 г муки, 4 яйца, 200 г маргарина, 200 г малинового джема, 200 г сахара, 1 пакетик чая, 1 ч. ложка пищевой соды.
Для противня: растительное масло, манная крупа







1 Чайный пакетик залить 200 мл кипящей воды и дать настояться 2 минуты.

2 В глубокую миску выложить нарубленный кусочками маргарин, добавить сахар, залить чаем и оставить до расплавления маргарина.

3 Добавить к содержимому миски яйца и взбить.

4 Не прекращая взбивать, всыпать муку, чтобы получилось густое тесто.

5 В отдельной миске смешать джем с пищевой содой до образования пенной массы.

6 Джемовую массу выложить в тесто и еще раз взбить.

7 Противень смазать растительным маслом и посыпать манной крупой.

8 Вылить тесто в противень.

9 Поставить противень с содержимым в разогретую до 220 °С духовку и выпекать 5 минут, пока пирог не поднимется. Затем уменьшить огонь до среднего и выпекать еще 10—15 минут.



БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 5 яиц.
Для начинки: 3 яблока.
Для смазки формы: растительное или сливочное масло







1 Из предложенных продуктов замесить масляное бисквитное тесто.

2 **Начинка:** помыть яблоки, удалить из них сердцевину и нарезать ломтиками.

3 Готовое тесто разделить на две части.

4 В смазанную маслом форму выложить одну часть теста и разровнять его по краям деревянной лопаточкой. На тесто положить нарезанные яблоки.

5 Накрыть яблочную начинку оставшейся частью теста, стараясь равномерно распределить его по всей поверхности изделия.

6 Форму с бисквитом поместить на 25—30 минут в духовку, разогретую до 220—230 °С.

Чтобы определить готовность выпеченного бисквитного изделия, надавите пальцем на его корочку. Если остается вмятина, бисквит не готов.



ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

Для теста: 250 г муки, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. ложки сахара, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.
Для начинки: 200 г вишни, 2 ст. ложки сахара.
Для смазывания: сливочное масло, растительное масло.







1 **Тесто:** дрожжи и 1 столовую ложку сахара растворить в небольшом количестве теплого молока, затем вылить смесь в глубокую миску, добавить оставшиеся молоко и сахар, яйцо, соль, муку, масло, замесить тесто и оставить на 1 час для подъема.

2 **Начинка:** вишню вымыть, удалить косточки, смешать с сахаром, через несколько минут слить сок.

3 Поднявшееся тесто обмять, разделить на 6 частей и скатать их в шарики.

4 Каждый шарик раскатать в круглую лепешку, поместить в центр немного вишни и сформовать круглую булочку.

5 Уложить булочки в смазанную растительным маслом разъемную круглую форму и смазать сверху сливочным маслом.

6 Поставить форму в духовку и выпекать 10 минут, пока пирог не поднимется, затем снизить температуру до 160 °С и выпекать еще 15 минут.



ЗУР БАЛИШ

Для теста: 600 г муки, 150 мл воды или молока, 3 ст. ложки сахара, 120 г масла топленого, 2 яйца, соль.
Для фарша: 900 г говядины или гуся с костями, или утки с костями, или баранины, 5—6 клубней картофеля, 150 г масла топленого, 5 луковиц, перец, соль, 200 г бульона.

1 Приготовить пресное тесто и разделить его на две части. Часть теста раскатать толщиной 4—5 мм и разместить на смазанной жиром сковороде, на середину положить фарш.

2 Затем раскатать в виде лепешки меньшую часть теста, закрыть ею большую, соединить края и защипать. В верхней лепешке сделать отверстие и влить туда бульон, закрыть отверстие шариком из теста и выпекать в духовом шкафу 1,5—2 часа.

3 **Фарш:** нарезать мясо и картофель кусочками и перемешать. Добавить мелко нарезанный лук, посыпать солью, перцем, положить масло и перемешать.



ТЕРТЫЙ ПИРОГ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

3 стакана муки, 150 г маргарина, 3 яйца, 5—6 ст. ложек сахара, 1/2 ч. ложки разрыхлителя теста, 1/3 ч. ложки ванилина, 50 г овсяных хлопьев, 50 г черники, 50 г орехов.







1 Муку просеять и растереть с маргарином, сахаром, разрыхлителем, ванилином до однородной консистенции. В сливочно-мучную смесь ввести яйца и замесить тесто.

2 Готовое тесто разделить на две части. Одну раскатать в пласт и выложить на смазанную маслом сковороду. Вторую часть завернуть в пакет и поместить на 3 ч в прохладное место.

3 **Начинка:** в отдельной посуде перемешать ягоды, измельченные орехи и овсяные хлопья.

4 Начинку выложить на первый пласт теста.

5 Вторую часть теста достать из холодильника, натереть на крупной терке над первым пластом.

6 Выпекать в духовке при температуре 180 °С 20 минут.

Желтки с сахаром быстрее растираются в тепле. Для этой цели нужно использовать мелкий сахарный песок или сахарную пудру.



ХАЧАПУРИ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

Для теста: 2 яйца, 1 стакан молока, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки топленого масла, пшеничная мука.

Для начинки: 500 г измельченного сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого масла (все перемешать).

1 Яйца смешать с маслом и тщательно взбить, добавить соды, разведенной в уксусе, и молока, размешать, всыпать пшеничную муку и замесить.

2 Тесто разделить на 2 равные части, каждую из них раскатать в ровный пласт толщиной 1/2 см. Один пласт положить на противень, посыпать мукой, сверху на него положить ровным слоем начинку из сыра, потом накрыть другим пластом теста, защипать и поставить в духовой шкаф.

3 Выпекать в духовке 20 минут.



БУЛОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ И ОВОЩАМИ

500 г пшеничной муки, 200—250 мл молока, 15 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 300 г ветчины, 100 г кабачков, 100 г сыра, 1 пучок зелени базилика, 1 стручок болгарского перца, 3 ст. ложки томатной пасты, 100 г мелких помидоров, 2 зубчика чеснока, 50 г маслин без косточек, 3 ст. ложки растительного масла, перец красный молотый, соль.







1 Молоко разогреть, развести в нем дрожжи, добавить сахар, 1 яйцо, растопленное сливочное масло, соль, размешать, положить муку, замесить тесто.

2 Кабачки нарезать кубиками. Болгарский перец мелко нарезать. Чеснок нарубить. Помидоры разрезать на 2—4 части.

3 Кабачки, болгарский перец и чеснок выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить томатную пасту, соль, перец, тушить.

4 Ветчину нарезать соломкой. Тушеные овощи смешать с натертым сыром и ветчиной.

5 Тесто раскатать, выложить на середину начинку, свернуть рулетом. Рулет нарезать порционными кусками. Изделия смазать оставшимся яйцом, положить дольки помидор, выложить на противень.

6 Запекать в духовке в течение 30—35 минут.



ПИРОГ С ОСЕТРИНОЙ

600 г пшеничной муки, 1/2 л молока, 5 яиц, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 500 г осетрины, 1 луковица, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, 50 г сливочного масла для жарки, соль, душистый перец горошком.







1 Приготовить тесто из муки, молока, дрожжей, сахара и 1 яйца. Остальные яйца отварить, остудить и очистить. Осетрину нарезать кусочками.

2 Подготовленную рыбу отварить, добавив укроп и душистый перец.

3 Отварные яйца мелко нарубить, лук нашинковать, отваренную осетрину нарезать мелкими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

4 Тесто разделить на две части, раскатать в пласты, один из них разложить на посыпанном мукой противне, выложить рубленые яйца, осетрину, обжаренный на сливочном масле лук и накрыть вторым пластом теста. Края защипнуть, пирог выпекать в духовке в течение 25—30 минут. К столу подавать с рыбным бульоном, посыпанным зеленью укропа.



ПИРОЖКИ «САМСА» *(по-киргизски)*

Для теста: 2 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 50—100 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1/4 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли.
Для начинки: 300 г мякоти баранины, 3 луковицы, 1/4 ч. ложки перца красного, 1/4 ч. ложки соли.

1 Приготовить несладкое пирожковое тесто на соде.

2 Сформовать из него 10 круглых лепешек.

3 Мякоть баранины пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить перец, соль. Все перемешать.

4 На середину лепешек положить начинку. Края лепешек загнуть над начинкой треугольником.

5 Выпекать 15—20 минут при температуре 200—220 °С.

Чтобы у теста не подсыхала поверхность, его нужно покрывать влажной тканью.



РАССТЕГАИ С МЯСОМ

600 г муки, 1/2 л молока, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, 500 г мясного фарша, 1 луковица, 5 ст. ложек растительного масла для жарки, соль, черный молотый перец.







1 В небольшом количестве теплого молока растворить дрожжи с сахаром, добавить немного муки, перемешать и оставить опару подниматься.

2 Добавить в опару оставшуюся муку, молоко, 1 яйцо, сливочное масло, соль. Вымесить тесто и, накрыв салфеткой, поставить его в теплое место для брожения на 2 часа. За это время тесто нужно 2 раза обмять.

3 Добавить в фарш предварительно обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и перемешать.

4 Готовое тесто разделить на части, сформовать шарики, раскатать каждый в лепешку, положить на середину фарш и защипнуть края таким образом, чтобы осталось отверстие. Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом, выпекать в духовке в течение 20—25 минут. На стол подать, украсив кружком вареного яйца.



КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ

Для теста: 1 кг муки, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 100—125 г масла, 4—5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.
Для начинки: 500 г свежей капусты, 2 ст. ложки масла, 2 вареных яйца, соль по вкусу.
Яйцо для смазки.

1 Тесто приготовить безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно. Раскатать в пласт по длине противня, положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю длину начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть.

2 Приподняв полотенце, переложить кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Поставить кулебяку в теплое место на расстойку, затем смазать яйцом, сделать в нескольких местах проколы вилкой и выпекать в духовке в течение 35—45 минут.

3 **Начинка:** мелко нарезать капусту и слегка обжарить ее с маслом, посолить по вкусу, затем смешать капусту с рублеными яйцами.

Чтобы дрожжевое тесто было пышным, его нужно выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.



КУЛЕБЯКА

600 г муки, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 20 г дрожжей, 500 г говяжьего фарша, 1 луковица, 5 ст. ложек растительного масла для жарки, соль, черный молотый перец.







1 Приготовить дрожжевое тесто из муки, 1 яйца, молока, сахара и дрожжей.

2 В фарш добавить обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и тщательно вымешать.

3 Раскатать готовое тесто в пласт и разрезать на полосы.

4 Уложить фарш на тесто, соединить края, выложить на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке в течение 35—40 минут. На стол кулебяку подавать в горячем виде, нарезав порционными кусками.

Сахар ускоряет процесс брожения дрожжей.



ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ СО СЛИВОЙ

500 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 5–6 ст. ложек сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г слив, 100 г красной смородины, 2 ст. ложки сахарного сиропа, 2 яблока, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 1/4 ч. ложки корицы.





1 Яблоки нарезать ломтиками. Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Смородину вымыть, удалить плодоножки.

2 1 яйцо взбить с содой. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, влить яйцо, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар. Замесить тесто, разделить его на 2 части.

3 Оставшееся яйцо взбить с ванильным сахаром и корицей.

4 Часть теста выложить в смазанную оставшимся сливочным маслом форму. Сверху положить яблоки, смородину и сливу.

5 Оставшееся тесто выложить по краям и поверх изделия полосками.

6 Пирог смазать приготовленной яичной массой. Форму поставить в духовку на 35–40 минут. Пирог полить сахарным сиропом.



ВАТРУШКИ

600 г муки, 1/2 л молока, 1 ст. ложка сахара,
2 яйца, 20 г дрожжей.
Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, соль, сахар.

1 Приготовить дрожжевое тесто. От теста отрезать кусочки граммов по 50, раскатать.

2 Положить посередине начинку и защипать «бордюрчик-барьерчик».

3 1 яйцо взбить и смазать сверху ватрушку.

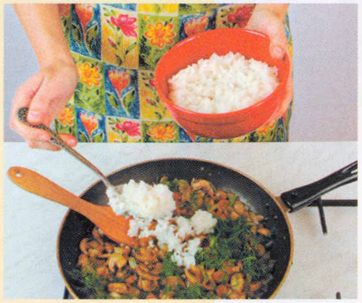
4 Печь в духовке при температуре 200 °С.

5 **Начинка:** смешать перечисленные продукты.



СЛОЙКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ

400 г слоеного теста, 300 г шампиньонов, 100 г риса, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, зелень укропа, перец черный молотый, соль.





1 Грибы нарезать ломтиками.

2 Рис залить 200 мл кипящей подсоленной воды, варить в течение 2 минут.

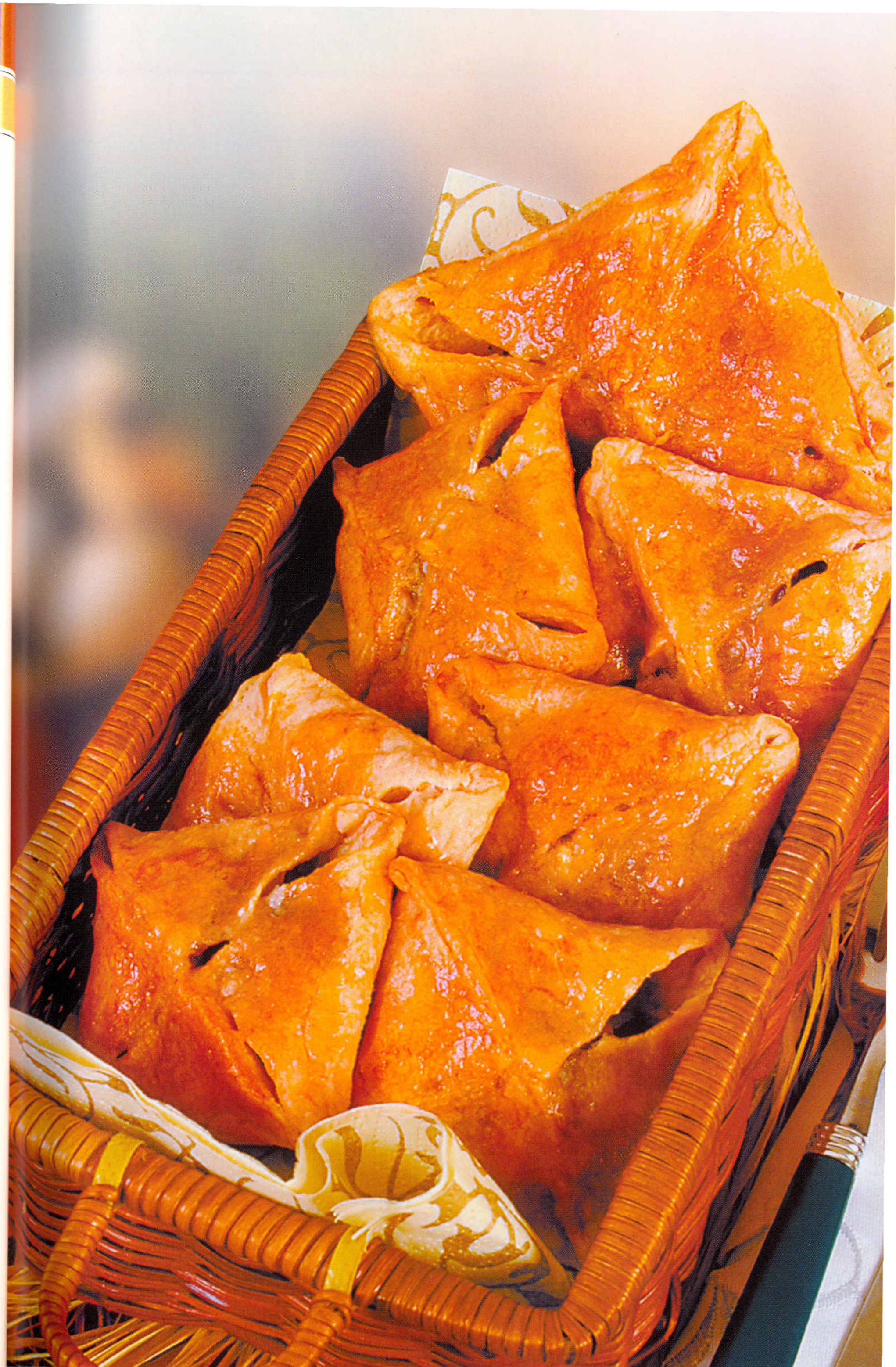
3 Лук мелко нарезать. Зелень укропа нарубить.

4 Лук и грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить.

5 Жарить на среднем огне в течение 15 минут, добавить зелень укропа и рис. Перемешать, остудить.

6 Тесто раскатать тонким слоем, нарезать прямоугольниками. На середину каждого положить приготовленную начинку.

7 Свернуть конвертиками. Изделия выложить на смоченный водой противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 220—230 °С духовке 30 минут.



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: 100 г сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла сливочного, 200 г муки
Для начинки: 4 яблока, 1 стакан сахара (песок), 100 г масла сливочного.

1 Яйцо взбить с сахаром, добавить сметану, муку и мягкое масло.

2 Тонко раскатать тесто.

3 Начинку, не перемешивая заранее, положить на тесто в такой последовательности: нарезанные яблоки, сахар, порезанное кусочками масло.

4 Свернуть рулетом тесто. Пирог следует каждые 5—7 минут вынимать из духовки и ложкой вычерпывать кипящее масло с сахаром и поливать подрумянивающийся пирог. В готовом виде он окажется весь как бы в карамели.



ПИРОЖКИ ПОСТНЫЕ

Для теста: 25 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 6 ст. ложек растительного масла, 400 г муки, 1 стакан воды.
Для начинки: 6—7 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла растительного

1 Дрожжи залить теплой водой, добавить щепотку сахара.

2 В просеянную муку добавить масло, сахар, подошедшие дрожжи.

3 Хорошо вымесить тесто и поставить его подходить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме, снова вымесить.

4 Сварить картофель и приготовить пюре. Лук порезать, обжарить до золотистого цвета и смешать с картофельным пюре.

5 Раскатать из теста лепешки, положить на середину начинку, защипить края. Выпекать пирожки в разогретой духовке на смазанном маслом противне.



ВАТРУШКИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

500 г сдобного дрожжевого теста, 200 г творога, 200 г сыра, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль, сливочное масло для смазывания.







1 Поднявшееся тесто разделить на 10 частей, скатать шарики и оставить для расстойки. Сыр натереть на крупной терке.

2 Зелень мелко нарезать.

3 Соединить творог с натертым сыром.

4 Добавить в смесь сыра и творога зелень и тщательно вымешать. Шарики теста разложить по кругу на смазанное маслом плоское керамическое блюдо, сделать в них донышком стакана углубление и заполнить его начинкой. Выпекать ватрушки 8 минут при мощности 60 % и включенном гриле.

5 Смазать готовые изделия маслом и при необходимости еще 3—5 минут подрумянивать в гриле.

Если творог для начинки слишком мягкий, рекомендуется брать слегка подсохший сыр, чтобы скомпенсировать излишки влаги в твороге.



ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ

400 г муки, 100—130 мл молока, 100 г сливочного маргарина, 300 г говядины, 1 яйцо, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, перец черный молотый, соль.





1 Муку высыпать горкой в миску, сделать углубление, добавить яйцо, соль, размягченный маргарин, теплое молоко. Замесить тесто, оставить его на 20 минут.

2 Говядину вымыть, нарезать небольшими кусочками.

3 Репчатый лук очистить, вымыть, разрезать на 4 части. Мясо и лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить и поперчить.

4 Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками. На середину каждого положить фарш. Свернуть треугольниками, соединить края.

5 Изделия выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 20 минут, периодически переворачивая.

6 Чебуреки посыпать зеленым луком.



ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ

Для теста: 6 яиц, 500 г муки, 500 г сливочного маргарина, соль, дрожжи, 1 пакет молока, сахар.
Для начинки на выбор: отварное мясо, тушеная капуста, курага, яблоки и т.д.

1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар.

2 Смешать муку, яйца, маргарин, соль.

3 Добавить дрожжи и хорошенько вымесить.

4 Поставить тесто в холодильник на 45 минут.

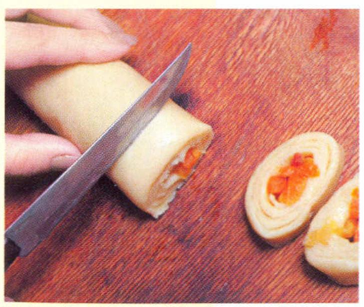
5 Охлажденное тесто раскатать тонко.

6 Положить на край начинку, завернуть рулетом, разрезать на порции.

7 Положить ломтики на смазанный противень. Выпекать в разогретой духовке.









ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ

250 г муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сухих дрожжей,
150 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара,
3 клубня картофеля, 1 луковица, соль.







1 Замесить тесто из муки, 1 яйца, 100 мл молока, дрожжей, сахара, 50 г сливочного масла и соли. Поставить его в печь для подъема.

2 Картофель разрезать на несколько частей. Лук очистить, нашинковать и поджарить с 30 г сливочного масла под крышкой за 4 минуты при мощности 80 %.

3 Сварить картофель. Воду слить, картофель истолочь, добавить жареный лук, перемешать и развести оставшимся теплым молоком.

4 Тесто разделить на небольшие шарики и раскатать их в круглые тонкие лепешки.

5 Сформовать пирожки из теста и картофельной начинки и выпечь за 8 минут при мощности 80 % и включенном гриле.

6 Готовые изделия смазать взбитым с оставшимся сливочным маслом яйцом и при необходимости подрумянивать в гриле в течение 2—3 минут.



ПИРОГ С РЫБОЙ И ГРИБАМИ

Для теста: 400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 пакетик сухих дрожжей, соль.
Для начинки: 500 г филе сома, 500 г вешенок, 1 луковица, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.
Для смазывания: растительное масло





1 **Тесто:** дрожжи и сахар растворить в небольшом количестве теплого молока, вылить смесь в глубокую миску, добавить оставшееся молоко, яйца, соль, муку, замесить тесто.

2 Вешенки нарезать кусочками.

3 Филе сома вымыть, обсушить и нарезать кусочками.

4 Лук мелко нарезать.

5 На сковороду с растопленным сливочным маслом выложить рыбу, грибы и лук, посолить, поперчить и жарить 10 минут.

6 Поднявшееся тесто обмять, раскатать в прямоугольный пласт, затем перенести на смазанный растительным маслом противень. Часть теста оставить для украшения пирога и бортиков.

7 Выложить начинку на тесто, сделать фигурные бортики и веточки из теста.

8 Поставить противень с пирогом в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 10 минут.

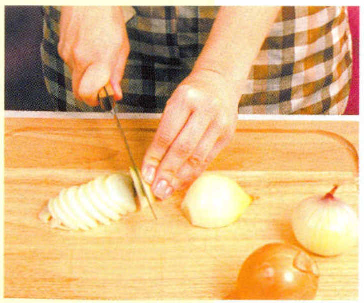


ПИРОГ С МЯСОМ

350 г дрожжевого теста, 250 г отварного филе говядины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец черный молотый, соль.







1 Говядину пропустить через мясорубку.

2 Добавить в фарш соль.

3 Поперчить мясо и тщательно перемешать.

4 Очищенный лук нашинковать, обжарить со сливочным маслом за 4 минуты при мощности 100 % и смешать с фаршем.

5 Тесто раскатать в 2 круглых пласта, выложить один в смазанную маслом форму, сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом и оформить веточками из теста.

6 Выпекать пирог 15 минут при мощности 60 %.

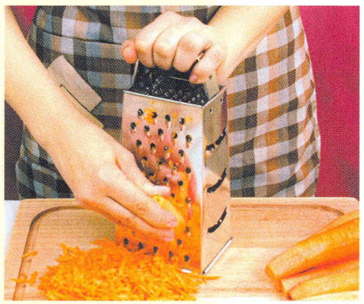
7 Готовое изделие смазать сливочным маслом и подрумянить в гриле.

Если дрожжи слабые и подъем теста идет медленно, то нужно развести в небольшом количестве молока еще одну порцию дрожжей и вмешать в тесто, добавив при необходимости немного муки.



ПИРОЖКИ С МОРКОВЬЮ

500 г дрожжевого теста, 4 моркови,
50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара.







1 Морковь натереть на крупной терке, смешать с растопленным сливочным маслом и сахаром, выложить в кастрюлю и тушить 8 минут при мощности 60 %.

2 Тесто разделить на небольшие шарики и раскатать их в круглые тонкие лепешки.

3 Из морковной начинки и теста сформовать пирожки, соединение краев оформить косичкой.

4 На смазанный маслом вращающийся поднос выложить пирожки и выпекать 10 минут при мощности 60 % и включенном гриле. В процессе выпекания пирожки нужно перевернуть. Затем смазать сливочным маслом и подрумянить в гриле.

Если пирожки выпекать с сырой морковью, то лучше использовать режим «конвекция + гриль».



ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ

250 г муки, 150 г сливочного масла, 4 яйца,
200 г копченой грудинки, 150 г сыра твердых сортов,
100 мл сливок, соль.







1 Охлажденное масло нарубить и перетереть с мукой, добавить 2 яйца, соль и вымесить тесто до однородной массы. Завернуть его в фольгу и положить в холодильник на 10 минут. Сыр натереть на крупной терке, грудинку мелко нарезать.

2 Оставшиеся яйца взбить в крепкую пену вместе со сливками.

3 Не прекращая взбивать, всыпать сыр в яично-сливочную смесь.

4 Перемешивая взбитую смесь, добавить грудинку. Тесто раскатать в круглый пласт, выложить в форму таким образом, чтобы получились бортики.

5 Переложить начинку, оформить края теста и выпечь пирог за 10 минут при мощности 80 % и включенном гриле.

Если песочное тесто получается слишком жирным, то его нужно выпекать 3 минуты при мощности 80 %.



СЛОЙКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ

400 г пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 2 пучка зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка сахара, перец черный молотый, соль.







1 Лук нарубить. 5 яиц сварить вкрутую, нарезать, смешать с луком. Начинку посолить, поперчить и перемешать.

2 70 г муки смешать с 200 г сливочного масла и положить в холодильник.

3 Оставшуюся муку высыпать в миску, влить 150 мл воды, добавить соль, сахар, яичный белок и оставшееся сливочное масло.

4 Замесить тесто, оставить его на 20 минут, затем раскатать таким образом, чтобы в середине его толщина была 1,5 см, а по краям 0,5 см. На тесто положить охлажденную масляную смесь, сложить его конвертом, после раскатать слоем 2 см и снова сложить в 3 слоя.

5 Тесто выложить на разделочную доску, нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого начинку.

6 Изделия свернуть, соединить края, смазать взбитым яичным желтком, выложить на противень, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут.



ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ СО СМОРОДИНОЙ

500 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г черной и красной смородины, 1 груша, 50 г кураги, 1 ст. ложка сахарной пудры, 5 ст. ложек панировочных сухарей, цедра лимона.





1 Предварительно замоченную курагу нарезать кусочками. Грушу вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

2 Смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки.

3 Яйца взбить. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, влить яйца, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар, цедру, ванильный сахар, кусочки груши, кураги и большую часть смородины.

4 Замесить тесто, выложить его в смазанную оставшимся сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

5 Выпекать в разогретой духовке в течение 40 минут.

6 Готовый пирог остудить. Посыпать сахарной пудрой. Украсить оставшейся смородиной, нарезать порционными кусками.



СЛИВОВЫЙ ПИРОГ

1 кг слив, 3 яйца, цедра лимона тертая, 1 стакан сахара, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 ч. ложки растительного масла, сухари молотые, вина красного 1 стакан, разрыхлитель для теста 1 ч. ложка

1 Сливы разрезать пополам и удалить косточки.

2 Размягченное сливочное масло и сахар взбить до растворения сахара.

3 Панировочные сухари пропитать вином.

4 Яичные белки отделить от желтков и, соединив их с цедрой, разрыхлителем и подготовленными сухарями, ввести в масляно-сахарную смесь. Белки взбить и добавить в массу.

5 2/3 полученной массы раскатать и уложить в смазанную маслом форму, сверху выложить сливы. Оставшуюся массу раскатать, уложить на сливы, края соединить.

6 Выпекать пирог 45 минут, затем охладить.

8 Перед подачей разрезать пирог на порции и посыпать сахарной пудрой.



Р 86 **Румяные** булочки, ватрушки, пироги, кулебяки. — М.: Эксмо, 2006. — 64 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-18580-1

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

РУМЯНЫЕ БУЛОЧКИ, ВАТРУШКИ, ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *С. Игнатова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@ eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12 . Тел.: 937-85-81, 780-58-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 20.09.2006
Формат 60×90 $^1/_{16}$. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж 7 000 экз. Заказ № 5199

Отпечатано в ОАО "ИПК "Ульяновский Дом печати"
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14